

sage & fennel

日本初! スローフードを都会の生活にフィットさせた LA発スロー“ファスト”フードのデリ&レストラン

セージ アンド フェネル

「sage & fennel」11月2日(月)オープン!

LA発 スロー“ファスト”フードとは?

LAのマンハッタンビーチで立ち寄った1軒のスローフードの店。「自然の素材をそのまま活かした食事がとても美味しく、心も身体がヘルシーになった気がして、とても心地よかった」とオーナーの和泉大介氏。東京でもそういう生活が身近にあったら…と思ったのが、「sage & fennel」の始まりです。

アメリカの古いことわざに “You are what you eat (食べたもので、あなたは作られている)”

という言葉がありますが、自分自身を作っているのは、自分が口にしたもの以外なものでもないという、当たり前だけどとても深い考え。「1回1回食べること」を大事にしたい…その想いを実現するために当店は生まれました。フローフードを都会の生活にフィットさせた「スロー“ファスト”フード」。それを体感していただく場としての、デリ&レストランです。



**野菜を知り尽くした船山義規シェフがメニューを開発。
常時10~12種類のデリでサラダ、肉料理、スープ、
デザートが昼夜問わず味わえる**

今回「sage & fennel」のシェフを務めるのは、船山義規氏。フレンチとイタリアンをベースにし、得意分野はヨーロッパ修行の旅行の中で培った欧州の郷土料理です。当店で毎日提供するのは、全国12の契約農家から旬の野菜が満載のデリ10~12種類。コールドと呼ばれるサラダ7~8種類に日替わりのロースト(肉料理)2種類、スープ1種類のほか、デザートやドリンクも充実。料理は26cmのプレートに好きなだけオーダーし、サーブしてもらうスタイル。1ポーション(1スcoop)400円~。食べられるだけオーダーし、サーブして

もらうのもスローライフに通じる考えから。さらに女子にうれしいチアシード入りのプリンなどのデザートもあり、昼夜問わず、お茶だけ、食事だけのカフェとしての利用も可能です。イートインだけでなく、テイクアウトも行なっているので、1名様からお気軽にご来店いただけます。



メニュー(一例)

【デリ】

日替わりサラダで7~8品

・1ポーション 400円

・2ポーション 750円

・3ポーション 1,050円

+1ポーション 400円

メイン…1ポーション 500円~

スープ…300円

【ドリンク】

コーヒー(Arabica Kyotoの豆使用)

ハーブティー(sage&fennel)

クラフトビール 500円~

bioワイン 500円~



店名 sage & fennel
(セージアンドフェネル)

住所 東京都渋谷区広尾5-19-6

アクセス 東京メトロ日比谷線
広尾駅より徒歩4分

TEL 03-6450-4789

営業時間 11:30~23:00

定休日 月曜 坪席数 18坪・32席

客単価 昼1,200円、夜2,500円

<http://www.saf.tokyo/>

クラウドファンディング「マクアケ」で割引券発売中!

【NEWS】オープニング限定 10/30まで

<https://www.makuake.com/project/sagefennel/>

本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、**店長:玉城** までお願い致します。

TEL: 03-6450-4789 www.saf.tokyo info@saf.tokyo